KUFTE

Samo ime podseća na naše ćufte, (ime znači lopta, kugla, i vezano je za oblik, a i ime naših ćufti je turskog porekla i znači isto), ali je ukus ovih, iako nisu od mesa, puniji i ako ništa drugo drugačiji i interesantniji.

Sastojci:	**Način pripreme:**
Naut i crveni pasulj (moze i bilo koji drugi) u odnosu 5:1, *1 luk, biber, kim, korijander list i seme, malo mlevene paprike,* *1 jaje, soda bikarbona.*	*Naut i pasulj potopiti 24 sata, zatim iscediti i samleti. Pomešati sitno seckani luk, zrno i listove korijandera, biber, kim, alevu pepriku, jaje i sodu bikarbonu sa smesom i praviti male ćufte (sa dve kašičice najlakše)i peći ih u dubokom ulju. Vaditi na salvetu da se ocede od masti. Služe se uz humus.*